Warzywne leczo z fasolą adzuki

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- kabaczek - 40 dag
- dynia - 40 dag
- pomidory z czosnkiem i oliwą - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- papryka zielona - 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- fasola adzuki - 1/2 szklanka
- koperek siekany - 1 łyżka
- olej - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kabaczka i dynię obrać, usunąć miąższ a resztę pokroić w kostkę. Fasolę umyć, wlać wodę i gotować około 30 minut. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić posiekana cebulę, czosnek, dodać pokrojona w kostkę paprykę, kabaczka i dynię, podsmażyć.

KROK 2: Następnie dodać obrane ze skórki pomidory i dusić pod przykryciem około 10 minut

KROK 3: Miękkie warzywa wymieszać z koperkiem, wsypać fasolę, przyprawić do smaku solą, pieprzem, sosem sojowym i cukrem.

KROK 4: Leczo warzywne z fasolą podawać samo lub z pieczywem.